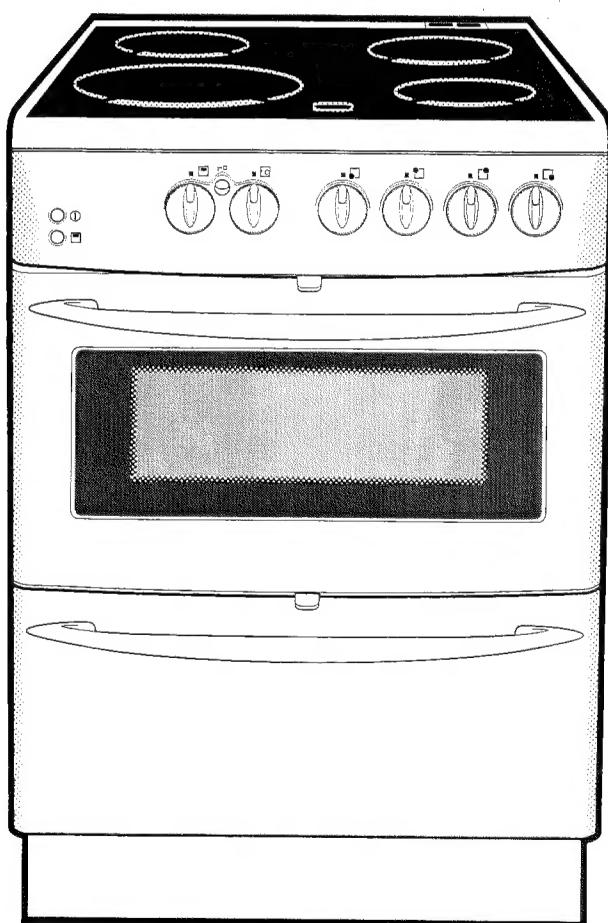


 Electrolux

Spis

EK 6161
EK 7161





Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med Δ , så att du inte i onödan skadar dig själv, andra eller spisen. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person.

Installation

Installation, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan orsaka skada på person och egendom samt försämra spisen.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Barn

Kontrollera barnsäkerheten:

Kastrullskyddet ska vara monterat samt luckspärrarna i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Sätt spärrknappen i funktion. När spisen inte används låser du tvåfunktionsspärren. Om någon då vrider på ett vred fungerar inte spisen.

Kärl, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut.

Placera alltid kastrull och stekpanna med handtaget innanför spiskanten.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningssförande delar. Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickpropen från vägguttaget. Kontakta service för reparation.

Lägg inte papper, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmeson kan få pappret, plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältnings av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.

KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhallen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Ta genast bort överkok från den heta hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträdder (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationser bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen ska skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

Säkerhet	2
-----------------	---

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med:

Spisen	4
Glaskeramikhällen	5
Ugnen	5
Förvaringslådan	5
Säkerhetsutrustningen	6
Tillbehören	7

Före första användning:

Rengör plåtarna/långpannan	7
Bränn av ugnen	7

Så här använder du:

Tvåfunktionsspärren	8
Glaskeramikhällen	8
Luckspärren	9
Ugnen	10

Så här sköter och rengör du:

Emaljen	14
Glaskeramikhällen	14
Ugnen	14
Varmluftsfläkten	15
Lamporna	16
Förvaringslådan	16

Service	17
----------------	----

Råd och tips vid

Praktiska problem	21
Tekniska problem	22

Tabell för

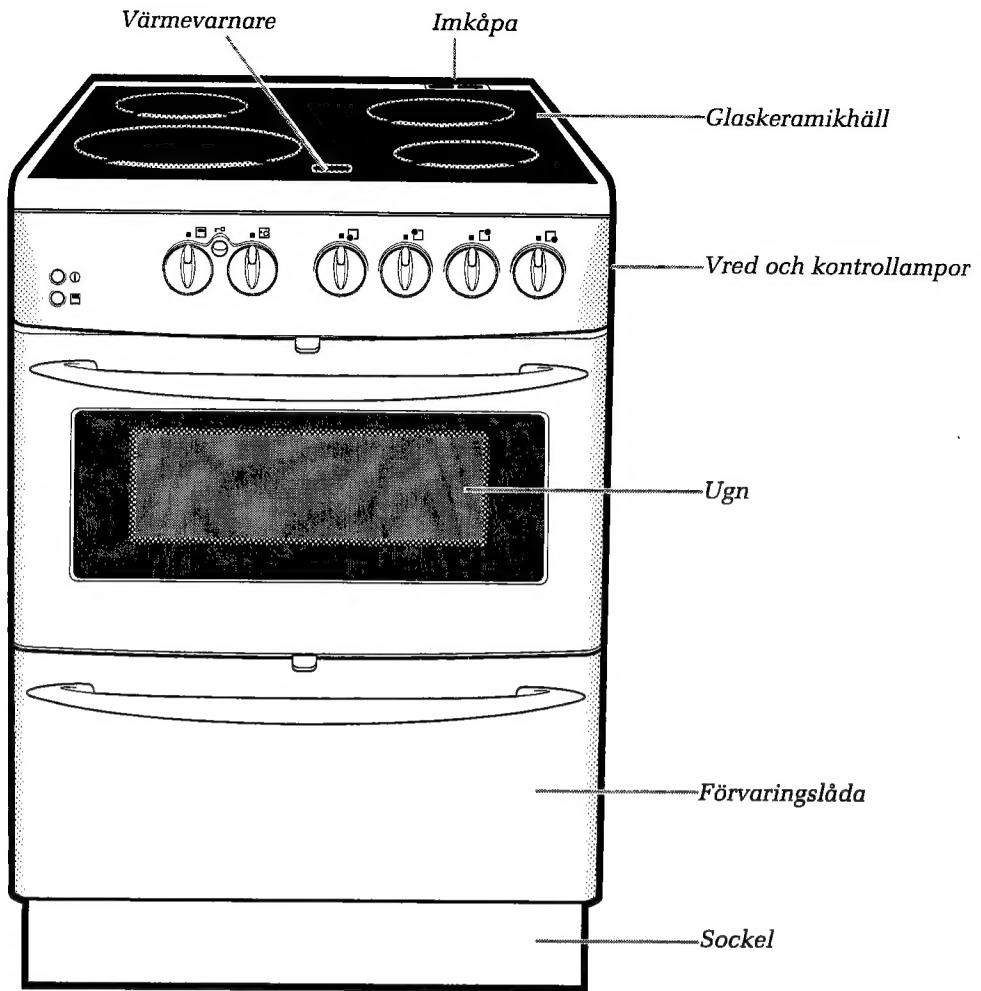
Bakning	23
Grill & Matlagning	24

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning	17
Tekniska uppgifter	18
Elektrisk anslutning	18
Installation	19

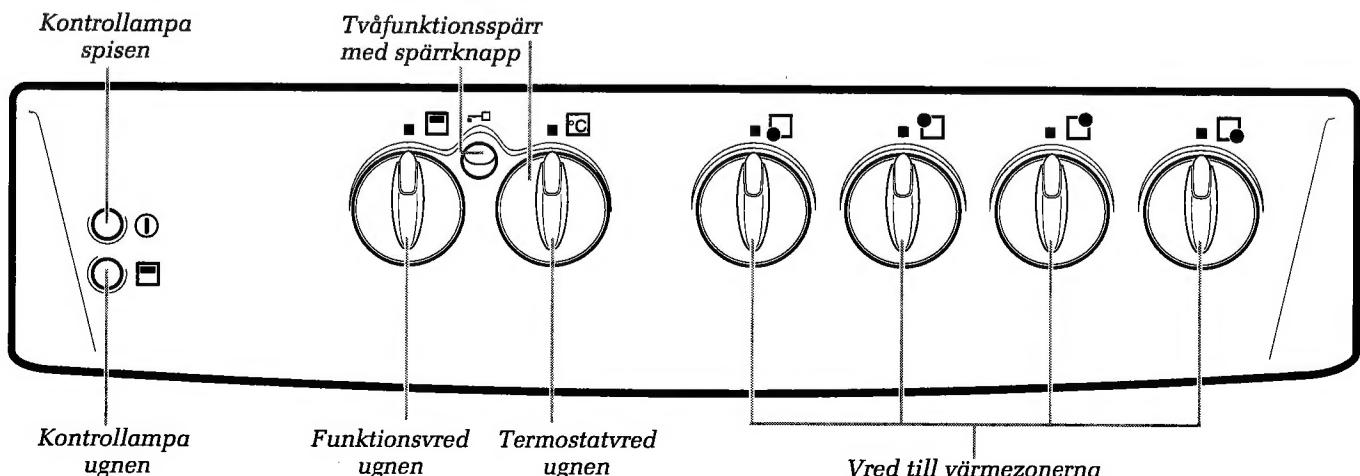
Bekanta dig med:

Spisen



Spisen har hjul bak till för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna

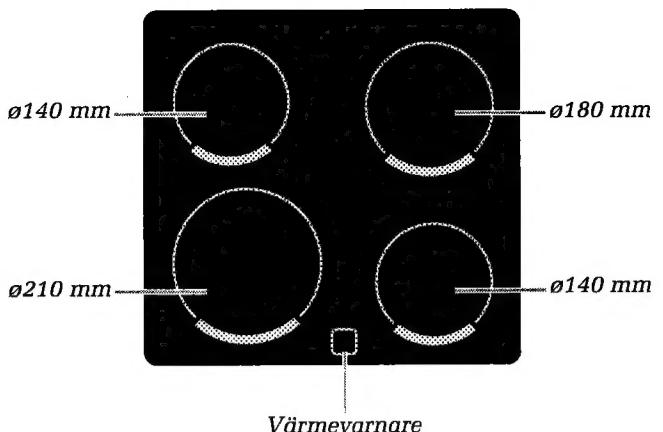


Glaskeramikhällen

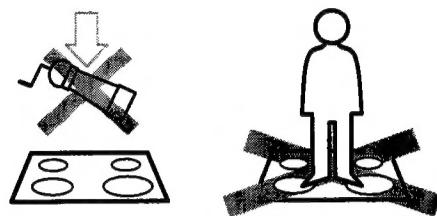
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Främre högra zonen lyser med ett stark sken och ger vid mindre mängder vätska ett snabbare uppkok än de vanliga zonerna. Zonen värms av de vanliga elementen, ~~samt halogenrör~~. Undvik att titta på det skarpa skenet.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning..



Ugnen

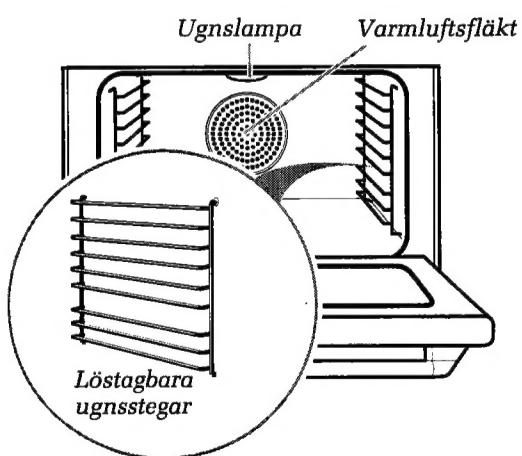


Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbottnen. Folien hindrar undervärmens och det kan leda till skador på emaljen p.g.a. överhettning.

Ugnen har slät emalj och fem värmesystem

- över/undervärme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- snabbstart

Glasluckan har dubbla glas med ett värmereflekterande skikt. Det yttre glaset kan du lätt ta bort vid rengöring.



Förvaringslådan

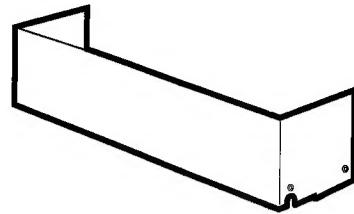
Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt en spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

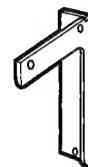
- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- tipopsyddet och kastrullskyddet är monterat
- luckspärrarna är i funktion.

Kastrullskyddet monteras för att göra det svårare för barn att nå t.ex. ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.



Tippsyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

Tippsyddet ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.



Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov t.ex. skrotning kopplas ur.

Tvåfunktionsspärren

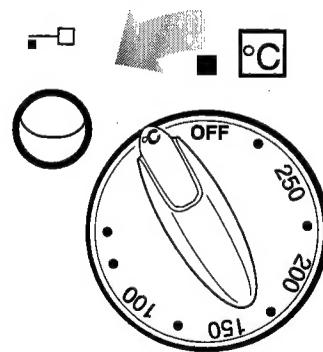
Spärren är inbyggd i termostatvredet och har dubbla funktioner. Välj efter säkerhetsbehov om du vill använda spärren med enkel- eller dubbelfunktion. Obs! Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Den röda kontrolllampen lyser som vanligt om vreden inte är nollställda.

Enkelfunktion

Strömmen till spisens funktioner är bruten när termostatvredet är inställt på OFF. Varken **värmezoner** eller **ugn** fungerar, även om någon av misstag vridit på ett vred.

Dubbelfunktion

Är spärrknappen dessutom i funktion, gör du det ännu svårare för barn att "använda" spisen. Då krävs det tvåhandsgrepp – som barn har svårt att klara – för att sätta på spisen.



Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer,
art.nr 300 13 90-09
- rakbladsskrapa samt rengöringsmedel
för glaskeramikhallen
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
 - art.nr 305 10 52-21, för 60 cm bred spis
 - art.nr 305 10 52-22, för 70 cm bred spis.

Före första användning:



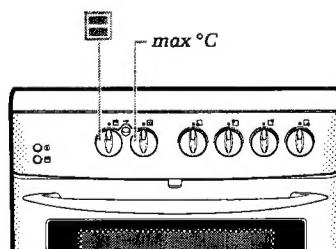
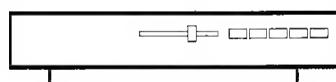
Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Tippskyddet ska vara monterat. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet ska vara monterat samt luckspärrarna fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och ev. handdiskmedel. Skölj sedan och torka av.

Bränn av ugnen

1. Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Ventilera väl med hjälp av t.ex. köksfläkten.
3. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
4. Torka med varmt vatten och diskmedel av ugnen, stegarna och insidan av ugnsluckan. Torka torrt.



Så här använder du:



Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningssförande delar. Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget. Kontakta service för reparation. Lämna aldrig frityrkokning, smältnings av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Lägg inte papper, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta. Värmezonerna blir vid användning mycket varm. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kårl som är avsedda för glaskeramikhäll. Kontrollera att värmezonerna är avstängda när de inte används, samt lås tvåfunktionsspärren.

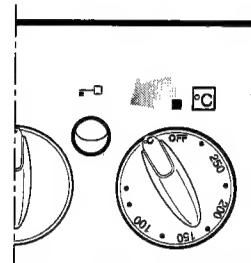
Tvåfunktionsspärren

Med enkelfunktion

För att "läsa" spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att **frigöra** spärren vrider du vredet medurs tills °C åter står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridd på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

A

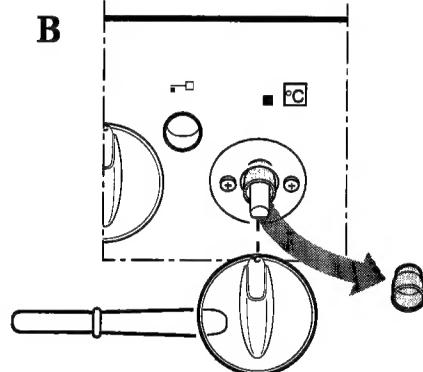


Med dubbelfunktion

Innan du använder den här funktionen första gången måste du sätta spärrknappen i funktion (se bild B):

1. Kontrollera att termostatvredet är "nollställt" dvs. °C står i läge "klockan 12".
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet "nollställt".

B

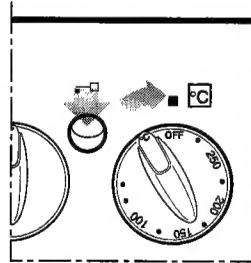


I fortsättningen behöver du bara göra så här:

För att **läsa** spärren (se bild A) vrider du termostatvredet moturs till "OFF".

För att **frigöra** spärren (se bild C) krävs tvåhandsgrepp. Tryck ner spärrknappen, håll den nedtryckt medan du vrider ugnens termostatvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridd på vreden medan spärren var låst, så kontrollera att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna.

C



Glaskeramikhällen

Var och en av spisens fyra värmezoner styrs med ett vred, som har steglösa lägen markerade från 0–12, där 12 ger den högsta värmnen. Vreden kan vridas både med- och moturs. Så snart du vrider på ett vred lyser spisens röda kontrolllampa.

Hällen och kastrullens/stekpannans botten ska vara torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon. Ställ sedan in ett läge på vredet till värmezonerna du valt. Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

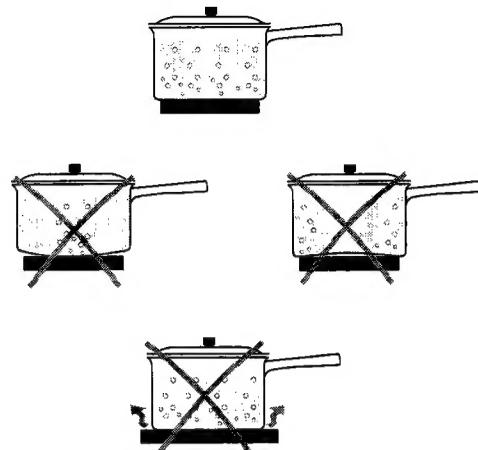
Val av kärl

För att spara tid och därmed energi bör kastrullens-/stekpannans botten vara

- minst lika stor som zonen
- finmönstrad
- något konkav dvs. bukta inåt, eftersom den planar ut vid uppvärmning.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t.ex. längsidan på en rak linjal mot botten. En bucklig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.

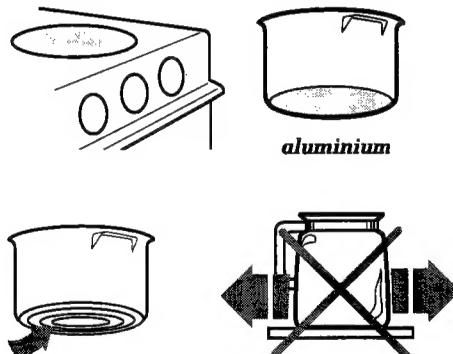
En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning vid överkok. Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.



Värt att veta

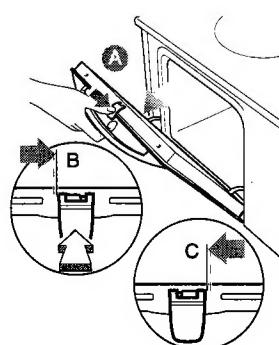
- Aluminium har god värmeförmåga men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.

Vid nyanskaffning av kastrull eller stekpanna är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhäll. T.ex. rostfri kastrull med sandwichbotten, dvs. botten med lager av olika metaller.



Luckspärren

- A. Tryck ner spärren när du ska **öppna** luckan.
- B. När du vill sätta spärren **ur funktion**, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm till höger.
- C. Om spärren inte är i **funktion**, för spärren på luckans överkant ett par mm till vänster.



Ugnen



Håll barn under uppsikt. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Ugn och lucka blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kårl som är avsedda för ugn. Nollställ ugnens funktionsvred efter användning och lås tvåfunktionsspärren.

I våra tabeller hittar du förslag på plåtplacering och ugnstemperatur. Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att den slår sig. Det gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.



Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbottnen. Folien hindrar undervärmens och det kan leda till skador på emaljen p.g.a. överhettning.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampen lyser under uppvärmning och släckas vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

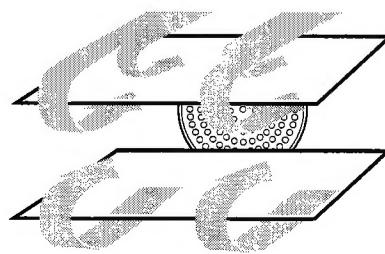
I ugnen kan du använda:

- belysning**
- över/undervärme**, tak- och bottenelement inkopplade
- varmluft**, element runt fläkten inkopplat
- varmluftsgratinering**, grillelement i taket och varmluftsfläkt inkopplade
- grill**, grillelement inkopplat
- snabbstart**, grill- och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

Varmluft

Ett element runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften (se bild) cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

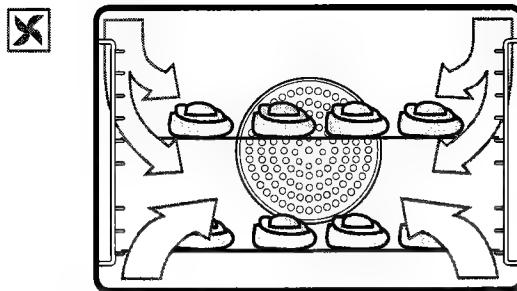
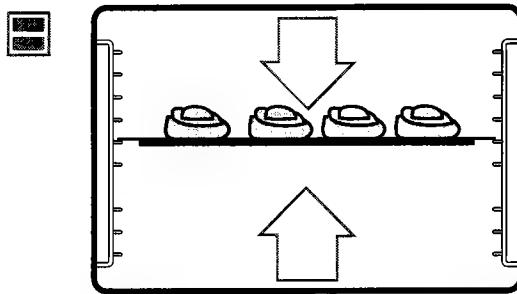
Plåtarna placerar du vanligtvis på fals 1 och 4. Använder du bara en plåt välj en av falserna. Temperaturen ska i regel vara ca 10% lägre än vid över/undervärme. Om 200°C rekommenderas ställ då in en temperatur som är ca 20°C lägre.



Bakning

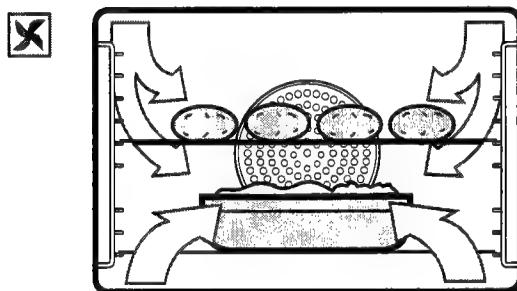
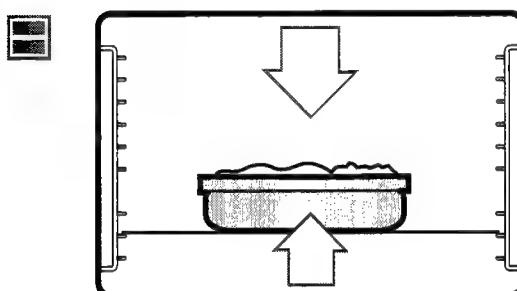
Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat.

Över/undervärme ger jämnfärgsättning över hela ytan. Med **varmluft** blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämnn.

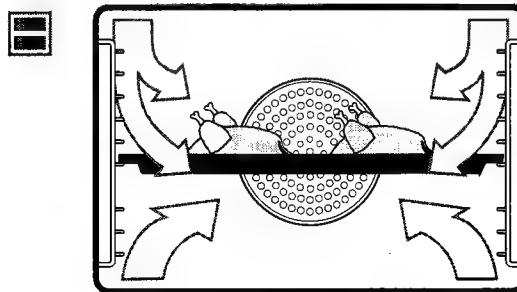


Matlagning

Över/undervärme är i regel bäst vid matlagning på en fals. Följ tabellrekommendationerna.



Varmluft använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärsimpala, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt- huvudrätt- dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.



Stekning

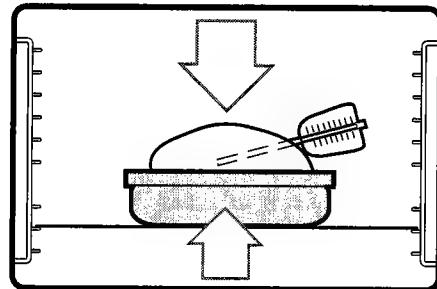
Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i **över/undervärme** och **varmluft**. Stekar av nöt, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men det tar lite längre tid. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvarmen påverkar termometern, därfor bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

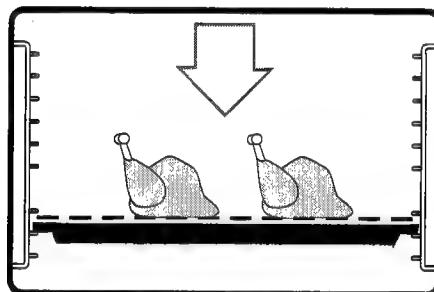


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lättfärgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

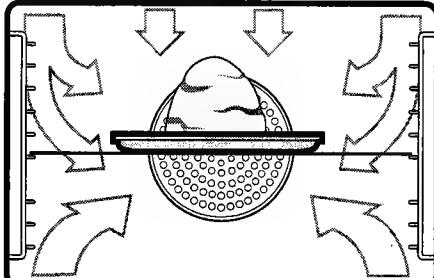
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugngallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3-5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Varmluftsgratinering

Ställ funktionsvredet på . Grillelementet färgsätter, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och varma. Utmärkt att använda till "höga" maträster, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.

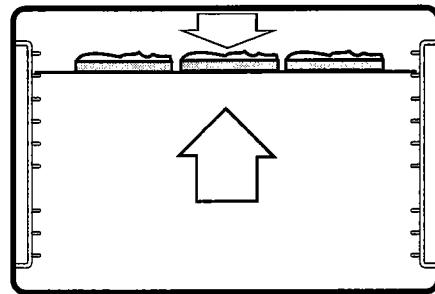


Snabbstart

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. När kontrolllampen släcknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

Snabbstarten kan med fördel även användas vid gratinering (färgsättning) av "låga" maträster t.ex. varma smörgåsar och gratänger. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur och sätt in rätten efter 3–5 minuter.

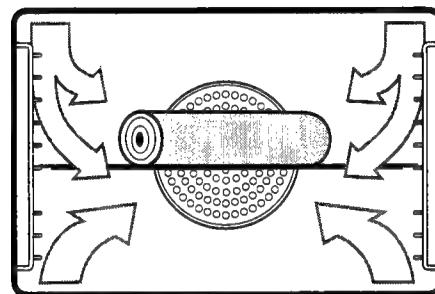
S



Upptining

Ställ funktionsvredet på . Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk t.ex. rulltårta, ska **termostatvredet vara nollställt**. Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.

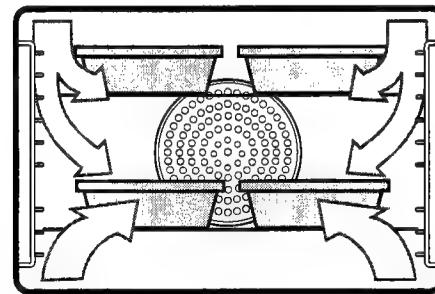
X



Upptining/värming av färdiglagad mat

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Ställ formarna på ugnsgaller. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektermometer för att värma till rätt temperatur.

X



Så här sköter och rengör du:



Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Nollställ samtliga ugnsvred vid byte av trasig lampa.

Emaljen

Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel som kan skada emaljen.

Glaskeramikhällen



Ta genast bort överkok med rakbladsskrapan från den **heta** hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträcker (marmelad, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen.

En smutsig häll försämrar värmeförlöpningen mellan kårl och häll. Torka därför av hällen efter användning med en fuktig trasa. Gör så här vid överkok eller om den är smutsig:

1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevernaren släcks. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnida rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Om hällen är torr när den värms upp slipper du regnbågsliknande fläckar.

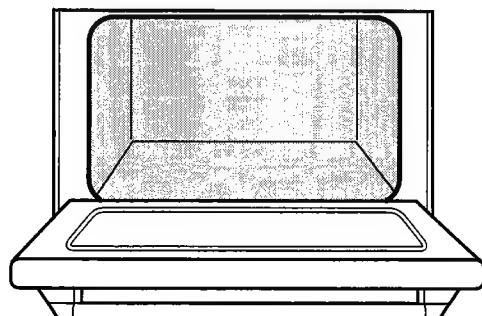


Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnrengöringsmedel o.d. på glaskeramikhällen.

Ugnen

Torka ur ugnen efter användning med varmt vatten och handdiskmedel. Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Ugnsluckan

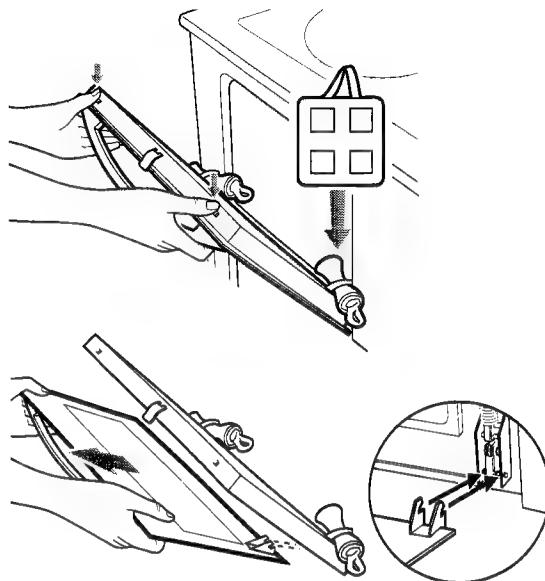
Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Använd ett fönsterputsmedel till glaset. Om det är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.

Rengöring mellan glasen



Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

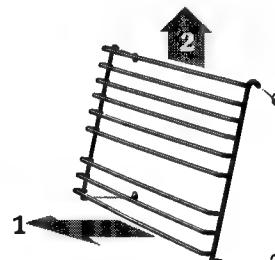
1. Kontrollera att luckspärren är i funktion innan du tar bort det yttre glaset.
2. Öppna sedan luckan och placera t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (se bild). De hindrar luckan från att slå igen. Fäll sedan upp luckan.
3. Håll i luckhandtaget och tryck in de två fjädrarna på luckans övre kant, samt haka av glaset.
4. Efter rengöring hakar du åter i glaset (se bild) på den lilla "pinnen". Se till att glaset är fasthakat på båda sidorna.
5. Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck glaset på plats.
6. Avlägsna grytlapparna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvålull.

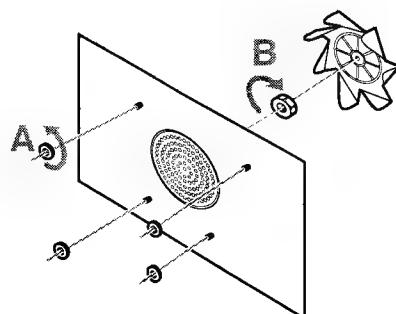
Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.



Varmluftsfläkten

Du kan demontera fläkten för rengöring, men var försiktig fläkthjulet har vassa kanter.

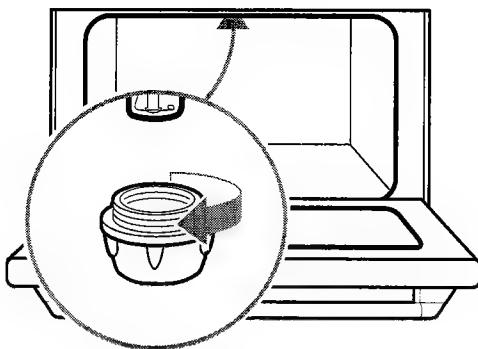
1. Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Avlägsna väggen med fläktgallret genom att skruva loss de fyra muttrarna A.
3. Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
4. Handdiska fläkthjulet i varmt såvvatten.
5. Återmontera.



Lamporna

Byte av ugnslampa

1. Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14–sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.



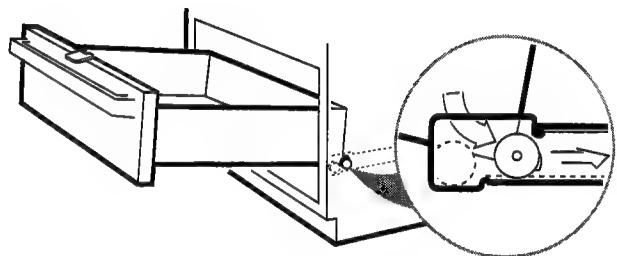
Kontrolllamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvaringslådan

Du kan ta ut lådan för rengöring. Dra ut den en bit och ta sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Dra sedan ut lådan helt och lyft ur den.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Lyft upp lådan något den första biten när du skjuter in den, så hakar spärren inte fast i konsonlen.



Service



Alla ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan orsaka skada på person och egendom samt försämra spisen.

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumenköp EHL, samt övriga EHL bestämmelser som du får av säljaren.

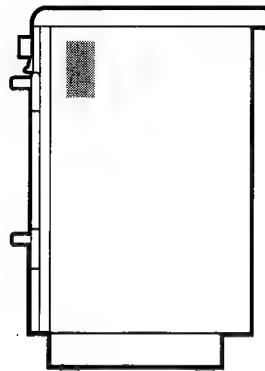
Det finns några enkla åtgärder som du själv får och kan göra om spisen inte fungerar tillfredsställande, se s. 21 och 22. Om du trots allt behöver hjälp eller reservdelar kontakta AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell

Prod. nr

Ser. nr



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar

EKG 6161

EK 7161

MÄTT (mm)

bredd	597	697
höjd, vid leverans	900	850
djup	595	595

VOLYM (liter)

ugn	48	55
-----	----	----

TOTAL EFFEKT (W)

230 V - spis	9 515	9 515
400 V - spis	-	9 532

VÄRMEZONERNA

	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	140	1 200
bakre högra	180	1 800
främre vänstra	210	2 300
främre högra	140	1 200

LAMPOR

Kontrolllampa av glimlampetyp

Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 15W och 300°C.

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 89/336/EEG.

Elektrisk anslutning

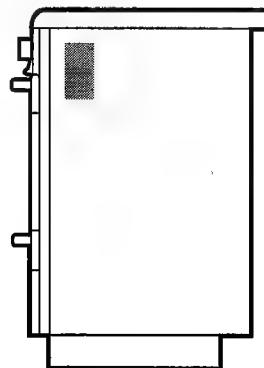


Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

Spänning	Säkring
230 V 1 N fas	20A
3 N fas	3x16A
400 V 2 fas	2x16A
3 fas	3x10A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skytten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylen (se spisens högra sida).



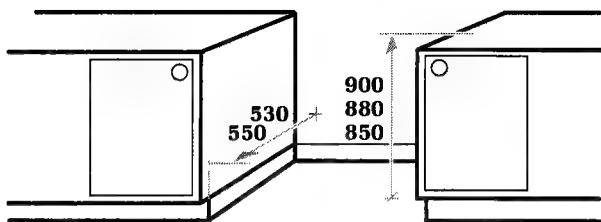
Installation



Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. ska utföras av behörig fackman. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Undvik att spisen tippar vid onormal belastning, montera tipskyddet. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet ska vara monterat samt luckspärrarna i funktion.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen kan även installeras intill en vägg alternativt ett högskåp.

Vid leverans är spisens sockel anpassad till en bänkhöjd på 850 resp. 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 850, 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).



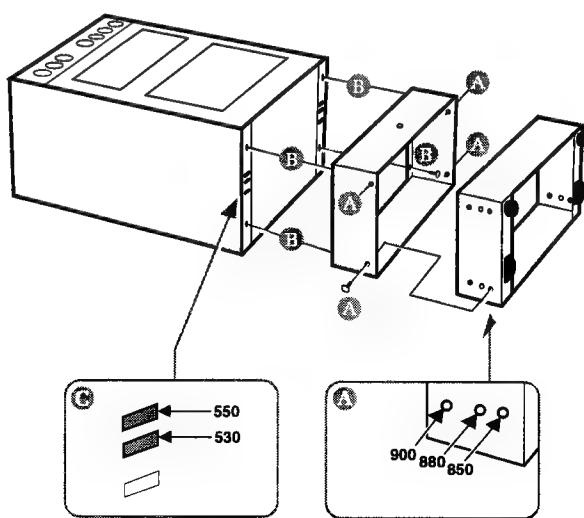
Ändring av sockelhöjd och -djup

Om du vill ändra båda männen så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.



530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

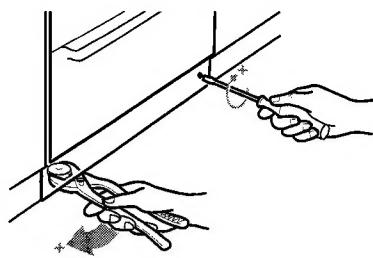
1. Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden drar du då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. Obs! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 550 mm (se bild C). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



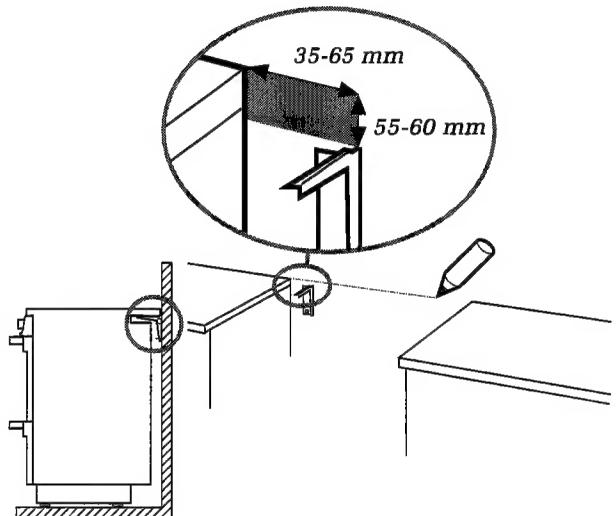
Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet



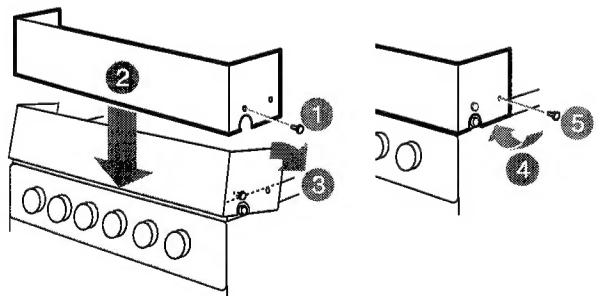
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

1. Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (se bild). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.
3. OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.



Kastrullskyddet

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



Råd och tips vid praktiska problem

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsnings efter utbakning ger ett platt resultat.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dräffigt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45– 50°C.</p>
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p>
Bakverk/maträddar blir för mörka eller ojämnt gräddade.	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträdden för mörk innan det är färdigt.</p> <p>För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket överbärme, motsatt effekt vid för låg placering.</p> <p>Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.</p> <p>Temperaturen ska i regel vara ca 10% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämnn.</p> <p>Snabbstarten är inkopplad.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p> <p>Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.</p> <p>Kontrollera att du valt rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.</p>
Bakverk/maträddar blir ljusa	<p>Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p>	<p>Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.</p> <p>Byt ev. till mörkare formar.</p>

Grill & Matlagning

	Place-ring*	Ugnstemperatur °C			Total tid minuter	Köttets innertemp. °C
		■	☒	▣		
Biff, ca 1,5 cm	Ö			275	5– 7	
Bogbladsstek	N	175	160			75
Entrecôte, ca 1,5 cm	Ö			275	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	N/M	175	160			55–60
Fisk						
– kokning	N	200	185			
– kokning i eget spad	N	100	100			
– stekning	N	200–225	200			
Fläskkarré	N	175	160			80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm	Ö			250	12–15	
Fläskpannkaka	M	225	200			
Gratänger	N/M	225	200			
Grillkorv	Ö			275	5	
Hamburgare, fryst 100 g	Ö			275	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm	Ö			250	15–20	
Kyckling **	N/M	175	160–175			
Kyckling, halvor **	N			200–225	40–50	
Köttbullar i långpanna	M	225	200			
Köttfärslimpa	N/M	175–200	175			
Lever, ca 1,5 cm	Ö			275	8–10	
Omeletter	M	200–225	185–200			
Piroger	M	225	200			
Pizza	M	250	225			
Potatis, bakad	M	225	200			
Puddingar, lådor	N/M	200–225	185–200			
Revbensspjäll**	N	175	160–175	200-225		
Rostbiff	N	125	125			55–60
Skinka, färsk	N	175	160			70
Stek (nöt)	N	125	125			70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	N	175	160			70–75
Strömmingsflundra	M	225	200			
Suffléer	M	175–200				

* = Om du använder en plåt i varmluft, valfri placering mellan fals 1 och 4, om du använder två plåtar välj fals 1 och 4.

** = Välj den lägre temperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljer.



ELECTROLUX AB
Konsumentkontakt
Lilla Essingen
105 45 Stockholm
Tel. 020-787750